

Huîtres en gelée d'eau de mer

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Huîtres Fines de claires ou Spéciales n°2	24 pièces
Poireau	150 gr
Carotte	80 g
Gélatine (feuille ou poudre)	10 g (15 à 20 g au litre)
Poivre blanc, huile d'olive, beurre et cerfeuil	Quantité souhaitée

Préparation :

Ouvrir les huîtres en séparant les huîtres des coquilles tout en gardant le jus que l'on filtre pour éliminer les coquilles. Garder la coquille du dessous.

Eplucher et laver les légumes.

Tailler en fines juliennes le poireau puis le faire cuire avec un peu de beurre et d'huile d'olive à feu doux pendant 15 à 20 min (peut être fait la veille).

Tailler en fines juliennes la carotte puis réserver. La longueur des fins bâtonnets doit être de 2 à 3 cm.

Chauffer le jus d'huître et y faire fondre la gélatine (si trop fort en goût, vous pouvez détendre avec de l'eau). Attention, peser la gélatine en fonction de la quantité de liquide. Puis mettre à refroidir dans un coin.

Mettre dans chaque coquille le poireau en litière puis l'huître dessus et enfin, un peu de carotte (décoration) et le jus refroidi.

Réserver et laisser prendre au frais.

Si besoin, remettre du jus d'huître puis une feuille de cerfeuil.

Bon appétit.

Cette recette vous est proposée par Richard BORÉ, Chef Cuisinier de la Cité de l'Huître et membre de l'Académie Nationale de Cuisine